ANSUL®

GUIDA PER L'UTENTE

R-102™ SISTEMA ANTINCENDIO PER RISTORANTI

La NFPA (*National Fire Protection Association*, Associazione nazionale antincendio) consiglia che i dipendenti siano informati sulle norme relative alla sicurezza personale e sul funzionamento del sistema. ANSUL® fornisce la presente guida per l'utente con tutti i Sistemi antincendio per ristoranti.

Tale guida è stata preparata al fine di fornire informazioni circa...

... il funzionamento del sistema per ristoranti,

... la responsabilità per la manutenzione,

... come comportarsi in caso di incendio.

La presente guida per l'utente non descrive in modo esauriente tutti i requisiti illustrati nel Manuale di installazione, funzionamento, ricarica, controllo e manutenzione, Articolo N. 418087.

La guida è stata ideata unicamente per l'utente finale, in modo che comprenda meglio il funzionamento del sistema antincendio e le procedure a cui attenersi in caso di incendio.

Per ulteriori informazioni sul Sistema antincendio per ristoranti ANSUL, rivolgersi al distributore autorizzato ANSUL competente per ricevere il Manuale di installazione, funzionamento, ricarica, controllo e manutenzione.

IL VOSTRO RUOLO NELLA PROTEZIONE ANTINCENDIO

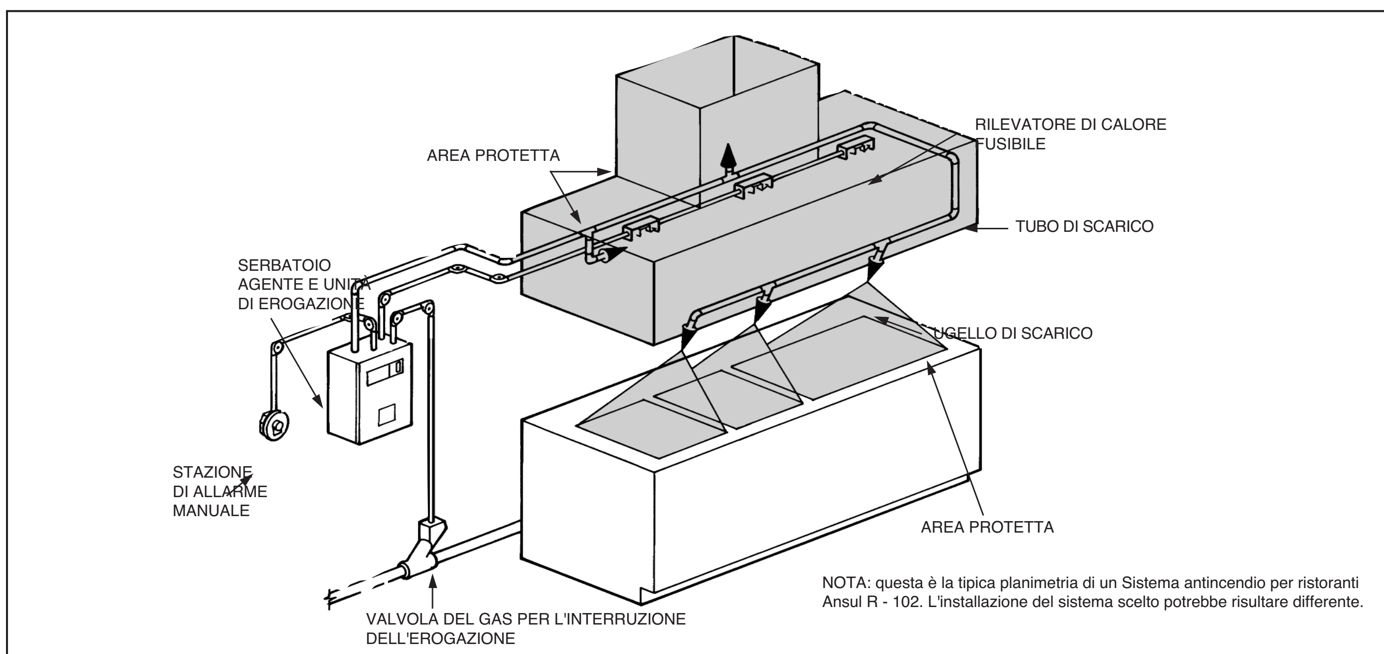
Il Sistema antincendio ANSUL è di altissima qualità. È stato progettato con attenzione per offrire affidabilità, costruito secondo alti standard di fabbricazione, collaudato da oltre 30 anni di utilizzo e personalizzato per far fronte alle diverse situazioni di pericolo.

Se sottoposto a corretta manutenzione, questo sistema garantisce anni di sicurezza. Tuttavia, l'obiettivo della presente guida è quello di fornire le informazioni di base che consentono di prevenire incendi di vaste proporzioni. Osservando delle regole fondamentali, è possibile ridurre al minimo i rischi di gravi danni provocati da incendi.

1. Ripulire tutta l'attrezzatura da cucina da eccessi di grasso, comprese le condotte del gas, che non dovrebbero essere ricoperte di grasso.
2. Non usare mai solventi o detergenti infiammabili. Residui infiammabili si potrebbero depositare in un'area a rischio.
3. Non lasciare mai materiale infiammabile vicino agli apparecchi da cottura o in prossimità delle condotte del gas.
4. Assicurarsi che oggetti come utensili da cucina, pentole, padelle, materiali da cucina, ecc., non vengano lasciati in luoghi che potrebbero ostruire gli erogatori del Sistema antincendio.
5. Azionare il sistema di scarico quando il dispositivo è in fase di preriscaldamento, riscaldamento, cottura o raffreddamento. In tal modo, si evitano surriscaldamenti che potrebbero attivare il sistema.
6. Non attivare mai i sistemi di scarico dotati di filtro se i filtri non sono posizionati correttamente, perché in questo modo si potrebbero accumulare eccessi di grasso nella cappa e nelle condotte. Cucinare senza i filtri installati può avere effetto sia sul flusso che sulla temperatura dell'aria, e ciò potrebbe far attivare il sistema. Usare unicamente filtri indicati dalla UL.
7. Non ostruire mai le condotte di aspirazione dell'aria, perché ciò potrebbe ridurre l'efficienza del sistema di scarico. Cucinare quando nei filtri c'è un'eccessiva quantità di grasso può avere effetto sia sul flusso che sulla temperatura dell'aria, e ciò potrebbe far attivare il sistema.
8. Azionare tutti gli estrattori del grasso testati dalla UL secondo le istruzioni del produttore per accertarsi che la rimozione del grasso dalla cappa e dalle condotte venga effettuata in modo efficace.
9. Non manomettere i componenti del sistema (ad esempio i sensori, gli ugelli, i contenitori per liquidi o le unità erogatrici).
10. Prima di cambiare la disposizione delle attrezzature da cucina o prima di apportare modifiche che influenzino la configurazione di base dell'area protetta, contattare il distributore autorizzato e specializzato della ANSUL per ottenere una valutazione del sistema. Il sistema è composto da elementi testati secondo le limitazioni indicate nel manuale di installazione dettagliata. Se intendete apportare modifiche al sistema o all'area protetta siete pregati di contattare il progettista del sistema.
11. La manutenzione del sistema ANSUL può venire effettuata esclusivamente da un distributore autorizzato ANSUL. La manutenzione deve essere effettuata ogni sei mesi. È importante che la manutenzione venga effettuata in modo adeguato.
12. Affiggere le istruzioni operative in un luogo ben visibile della cucina ed assicurarsi che i dipendenti conoscano le procedure a cui attenersi in caso di incendio.
13. Verificare che gli estintori portatili siano ubicati in modo adeguato e che siano compatibili con il sistema del ristorante. Per ogni evenienza contattare il distributore autorizzato ANSUL.

GUIDA PER L'UTENTE

R-102™ SISTEMA ANTINCENDIO PER RISTORANTI



NOTA: questa è la tipica planimetria di un Sistema antincendio per ristoranti Ansul R - 102. L'installazione del sistema scelto potrebbe risultare differente.

FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA R-102 ANSUL

1. Scoppia un incendio nell'area protetta...
2. I rilevatori di calore collegati ai fusibili attivano il sistema.
3. Le sorgenti di alimentazione del sistema vengono automaticamente disattivate grazie al dispositivo accessorio adeguato al tipo di combustibile utilizzato nella specifica attrezzatura da cucina.
4. L'agente estinguente viene erogato nel sistema, nelle condotte e nelle attrezzature da cucina.
5. Quando l'agente estinguente ed il grasso vengono a contatto si forma una schiuma che sigilla in modo temporaneo i vapori del combustibile contribuendo ad evitare il crearsi di una nuova accensione. Non interferire in alcun modo con l'agente schiumogeno sviluppatosi.

ISPEZIONE DEL SISTEMA R-102

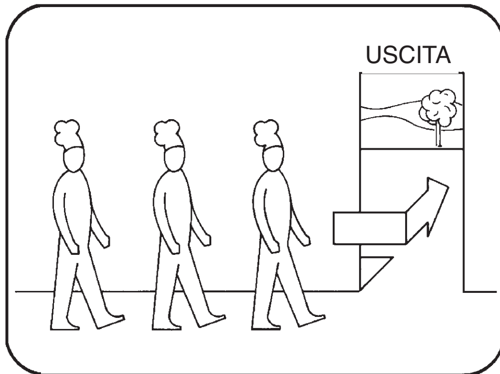
È necessario sottoporre il sistema ANSUL R-102 a ispezioni mensili o più frequenti. **Nel caso si riscontrino anomalie, contattare immediatamente il distributore autorizzato ANSUL.**

1. Non usare soluzioni detergenti corrosive sui cavi o sui collegamenti dei fusibili. Verificare che nessun componente del sistema di rilevamento sia corroso.
2. Assicurarsi che i collegamenti dei fusibili in metallo vengano sostituiti ogni sei mesi. Il loro deterioramento potrebbe causare l'attivazione involontaria del sistema o anomalie in caso di incendio.
3. Assicurarsi che l'unità di erogazione non sia stata manomessa e che non manchino e non siano manomessi i sigilli di controllo visivo.
4. Controllare quotidianamente se nel sistema ci sono delle condotte non fissate bene e se mancano i copri ugello o se gli stessi sono sporchi di grasso. Accertarsi che i copri ugelli siano correttamente posizionati all'estremità di ciascun ugello. Rimuovere temporaneamente i copri ugello per verificare che non siano usurati e rimetterli al loro posto.

   Nota: Nel caso i copri ugello mancassero o fossero danneggiati, contattare immediatamente il distributore autorizzato ANSUL.
5. Controllare ogni cappuccio metallico ad espulsione ed assicurarsi che possa venire avvitato liberamente sull'ugello.
6. Controllare periodicamente l'indicatore visivo sull'unità di erogazione per accertarsi che il sistema sia armato.
7. Far ispezionare il sistema da un distributore autorizzato ANSUL al massimo ogni sei mesi ed immediatamente dopo la pulizia della cappa e delle condotte. Spesso infatti i fusibili vengono bloccati con del filo durante il processo di pulizia per evitare l'attivazione accidentale. In questo modo viene impedito l'azionamento automatico del sistema. È anche possibile che il sistema sia stato scollegato, danneggiato o che si siano depositate quantità eccessive di grasso che potrebbero rendere il sistema malfunzionante.
8. Controllare che la stazione di allarme manuale non sia ostruita, che non sia stata manomessa e che sia pronta all'uso.
9. Accertarsi che tutti i serbatoi e unità di erogazione siano installati in un'area la cui temperatura sia compresa tra 0°C e 54°C (tra 32°F e 130°F).
10. Assicurarsi che il serbatoio dell'agente estinguente non sia ubicato in un'area in cui la temperatura possa superare i 54°C (130°F) o che possa essere riscaldato e raggiungere una temperatura superiore ai 54°C (130°F) a causa della conduttività del tubo di scarico riscaldato.

IN CASO DI INCENDIO NELL'AREA PROTETTA

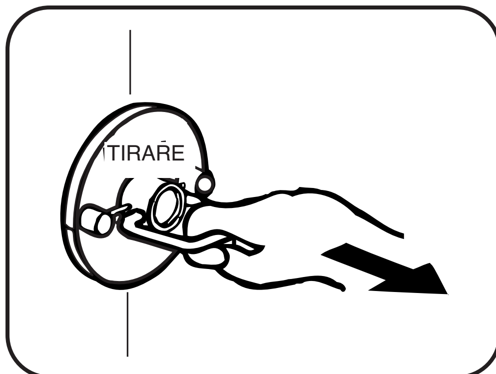
1. Evacuare i fabbricati. Gridare chiaramente a voce alta: "è SCOPPIATO UN INCENDIO, ABBANDONARE L'EDIFICIO FACENDO ATTENZIONE MA VELOCEMENTE".



001633

2. Se il sistema automatico non si è attivato, azionarlo manualmente seguendo la seguente procedura:
   - Tirare la maniglia o l'anello della postazione d'allarme verso di sé con forza tale da attivare il sistema antincendio

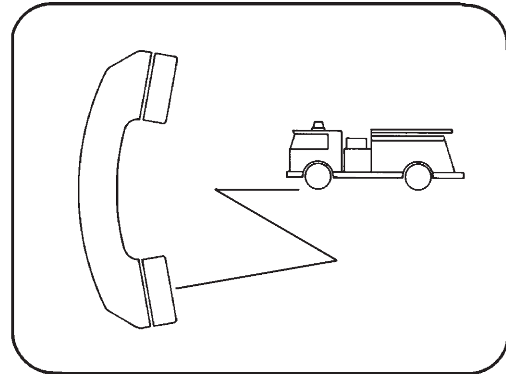
.



001634

Una volta azionato il sistema antincendio, entrerà in funzione il dispositivo di interruzione dell'erogazione di combustibile per gli apparati della cucina.

3. Chiamare i pompieri di zona.



001635

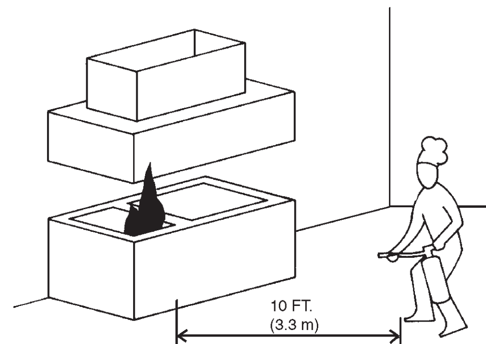
4. Tenere a portata di mano un estintore portatile con agente chimico K-GUARD®.

   Se necessario utilizzarlo:

   a. Tirare l'anello di sicurezza

   b. Portarsi a circa tre metri dall'incendio

   c. Puntare alla base del fuoco, premere l'impugnatura e spruzzare da un lato all'altro.



001636

⚠ ATTENZIONE

1. Non tentare di domare un incendio alimentato da sostanze grasse con un estintore portatile prima che il Sistema antincendio sia stato attivato manualmente od automaticamente.
2. Non erogare l'agente chimico estintore tramite l'erogatore portatile K-GUARD a meno che il Sistema antincendio non si sia attivato o l'incendio si riattivi.
3. Non utilizzare estintori portatili di classe ABC multiuso a polvere, a CO2, o ad acqua, su attrezzature dove l'incendio è alimentato da olio o grassi da cucina.

GUIDA PER L'UTENTE

R-102™ SISTEMA ANTINCENDIO PER RISTORANTI

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA RIPRESA DELLE ATTIVITÀ

1. Immediatamente dopo l'erogazione, chiamare il distributore autorizzato ANSUL affinché effettui un'ispezione e ricarichi il Sistema antincendio.
2. Consentire al distributore ANSUL di determinare la causa che ha attivato il sistema.
3. E necessario pulire con acqua calda e detergenti l'area interessata entro le 24 ore successive all'erogazione.

PROCEDURE DI PULIZIA

Benché non esista una particolare procedura di pulizia per gli agenti ANSULEX® o ANSULEX LpH, a causa della loro natura alcalina è opportuno pulire le superfici della cucina entro le 24 ore successive dall'erogazione del sistema. La reazione prodotta dall'agente chimico quando entra a contatto con grassi ed oli da cucina produce un sottoprodotto schiumogeno che può venire rimosso con un panno o spugna. Attenersi alla seguente procedura:


ATTENZIONE

1. Prima di procedere con la pulizia, accertarsi che tutte le fonti di alimentazione del combustibile dell'attrezzatura da ripulire siano state chiuse. Accertarsi che la cappa di scarico e tutti i comandi elettrici delle apparecchiature siano stati scollegati dalla rete elettrica per evitare i rischi di scossa elettrica durante il processo di pulizia o causata dall'agente liquido alcalino che è conduttore di elettricità oppure da altri eventuali sui residui.
2. Assicurarsi che tutte le superfici da pulire siano state riportate a temperatura ambiente.
3. Non usare acqua per pulire le apparecchiature che contengono oli o grassi bollenti altrimenti si potrebbero verificare vapori o spruzzi bollenti.

1. L'agente del Sistema antincendio non è tossico; tuttavia, i prodotti alimentari e gli oli o/e grassi da cucina che sono venuti in contatto con l'agente non sono più adeguati per il consumo alimentare e devono essere gettati via.
2. Cercare di rimuovere il più possibile l'agente usando una spugna o un panno pulito. Smaltire le spugne o i panni usati per questa pulizia in una discarica locale secondo le norme stabilite dalle autorità locali.

   Nota: Indossare quanti di gomma durante la pulizia perché possono irritare pelli sensibili. Se l'agente ANSULEX o suoi residui entrano in contatto con la pelle o gli occhi sciacquare abbondantemente con acqua pulita.
3. Utilizzando acqua calda e sapone ed un panno pulito o una spugna, eliminare tutti i residui di schiuma, lavare strofinando energicamente tutte le superficie con le quali l'agente è entrato in contatto. Nota: indossare guanti di gomma durante le operazioni di pulizia perché potrebbe irritare le pelli sensibili. Se l'agente ANSULEX o suoi residui entrano in contatto con la pelle o gli occhi sciacquare abbondantemente con acqua pulita.
4. Dopo aver pulito in modo adeguato tutte le superfici interessate, risciacquare abbondantemente ed attendere che le superfici stesse si siano asciugate perfettamente prima di alimentare nuovamente l'attrezzatura.

GARANZIA

A. Prodotti Ansul

Eccetto per quando indicato al punto B di seguito illustrato, il Sistema R-102 viene garantito all'acquirente originale per cinque anni, a partire dalla data di consegna, per materiale difettoso e difetti di fabbricazione. La Ansul Incorporated ("ANSUL") provvederà alla sostituzione o alla riparazione di qualsiasi componente metallico che, a sua discrezione, sia riscontrato difettoso e che non sia stato soggetto a manomissione, uso improprio, abuso o esposto in condizioni altamente corrosive.

B. Prodotti acquistati

I seguenti componenti non fabbricati ma acquistati da ANSUL sono garantiti per un anno, a partire dalla data di acquisto, nel caso in cui vengano riscontrati difetti di fabbricazione, processi e componenti da parte del fabbricante: rilevatori, stazione di allarme manuale, relè a tempo ritardato, termostati, interruttori, solenoidi, valvole di interruzione erogazione del combustibile, e valvole di sfogo. La valutazione di ciascun relè o valvola difettosa, ecc., restituita alla ANSUL, verrà effettuata dal produttore originale o da un suo agente rappresentante il cui giudizio sarà insindacabile.

C. Fatta eccezione per quando indicato nei punti A e B, non sussistono garanzie, espresse o implicite fornite dalla ANSUL, a riguardo del presente sistema. Non sussistono garanzie implicite o di IDONEITà ALL'USO O COMMERCIABILITà. La ANSUL non si assume alcuna responsabilità per danni indiretti, speciali o simili.

Per riparazioni, parti di ricambio e assistenza per il Sistema ANSUL, contattare il rappresentante locale ANSUL o la INSUL incorporated, Marinette, Wisconsin, 54143-2542, USA. Oppure chiamate il numero 800 (TO ANSUL) (862-6785).

